

キャンプ場での調理やバーベキューを安全に楽しむために

これからの季節、キャンプに行ってバーベキューを楽しむ方も増えてくるのではないのでしょうか。

キャンプ場ではいつもの家の中とは違った環境なので、食中毒の発生にも注意が必要です。ここで、注意したいポイントをご紹介します。



- 1 飲料水や調理に使う水は、水道水や飲用が認められている水を利用しましょう。
きれいにみえても川や沢の水は使わないようにしましょう。
- 2 保冷が必要な食材を運ぶときは、クーラーボックスを利用しましょう。また、肉や魚はそれぞれ別のビニール袋に入れ、他の食品に触れないようにしましょう。
- 3 調理や食事の前は、しっかりと手洗いをしましょう。
肉を焼くときは、中心まで火が通るよう十分に加熱しましょう。
調理前の生肉や魚介類に用いる箸やトング等の調理器具は、他の食材に使わないようにしましょう。
- 4 食べ残しやゴミは持ち帰るか、指定の場所に捨てましょう。